
Risotto z cynaderkami lub z drobiem

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1252 razy.

15 dag ryżu
25 dag nerek cielęcych (baranich)
łyżka tłuszczu
mała cebula
5 dag pieczarek (1 dag grzybów suszonych)
pół szklanki śmietany
żółtko
2-3 dag sera szwajcarskiego
sól
pieprz

Ugotować ryż według przepisu Risotto z warzywami. Cebulę i pieczarki oczyścić, posiekać, udusić, dodając pół łyżki tłuszczu, szczyptę soli i 4-5 łyżek wody (grzyby suszone wcześniej namoczyć i obgotować). Nerki opłukać, pokrajać w drobną kostkę, posolić, obrumienić na tłuszczu, dodać pół szklanki wody i dusić do miękkości. Śmietanę wymieszać z żółtkiem, posolić. Ryż, cynaderki i grzyby połączyć ze śmietaną, doprawić do smaku pieprzem i solą. Muszelki napęlić masą, z wierzchu posypać tartym serem. Muszelki ułożyć na blasze, zapiec w gorącym piekarniku (10-15 min.). Zamiast cynaderek można wziąć mięso z drobiu lub pieczoną cielęcinę bez kości.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD